Académie de NANCY - METZ
Etablissement scolaire :

CAP Agent Polyvalent de Restauration
Session :

PRODUCTION

EVALUATION EN ENTREPRISE
EP1 : Production de préparations froides et de préparations chaudes

NOM et prénom du candidat :

	CRITERES D'EVALUATION	TS	S	I	TI	Barème /20
C11	Rechercher les informations demandées					
C12	Traduire et interpréter les documents techniques (par ex : planning, relevé de température, fiche de stock, mode d'emploi ...)					/1
C21	Organiser son travail dans le temps et dans l'espace					
C22	S'adapter à l'équipe et au travail					/2
C31	Réceptionner, vérifier, entreposer les denrées et le matériel en respectant les règles de sécurité et d'ergonomie.					
C32	Sortir, contrôler les matériels et les produits avant leur utilisation.					
C33	Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire (ex : peser, laver, tailler, trancher, déconditionner ...)					
C34	Réaliser des techniques culinaires					
C39	Contribuer à la qualité des productions culinaires : - Effectuer des mesures de contrôle (ex : relevé de température, échantillon témoin ...) - Et/ou auto-apprécier son travail					/10
C43 Comportement professionnel	Se situer dans l'organisation de l'entreprise : - Ponctualité/ Assiduité - Attitude avec l'équipe/et ou le client - Rythme de travail - Respect des consignes - Intérêt pour le travail…					/5
Connaissances	Justifier les connaissances scientifiques et technologiques: - Les appareils/ les locaux - La prévention/la sécurité - L'entreprise - Les règles d'hygiène - Les produits alimentaires					/2

TS : très satisfaisant - S : satisfaisant - I : insuffisant - TI : très insuffisant

NOM du tuteur et signature :

Date et Cachet de l'entreprise

NOM du professeur et signature :

Académie de NANCY - METZ
Etablissement scolaire :

CAP Agent Polyvalent de Restauration
Session :

PRODUCTION

EVALUATION EN CENTRE DE FORMATION
EP1 : Production de préparations froides et de préparations chaudes

NOM et prénom du candidat :

	CRITERES D'EVALUATION	TS	S	I	TI	Barème /20
C11 C12	Rechercher les informations demandées Traduire et interpréter un document technique (par ex : mode d'emploi , procédé...)					/1
C21	Porter la tenue professionnelle adaptée au poste Organiser son travail : - dans le temps - dans l'espace					/4
C33 C34 C35 C39	Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire (ex : peser, laver, tailler, trancher, déconditionner ...) Réaliser des techniques culinaires Conditionner les produits alimentaires (par ex : portionnement, dressage, stockage ...) Et/ou assurer le traitement de refroidissement rapide Contribuer à la qualité des productions culinaires : - Effectuer des mesures de contrôle dans le cadre de la méthode HACCP (température, échantillons témoins… - Et/ou auto- apprécier son travail					/4 /3 /2 /2
Savoirs associés	Justification orale: - Microbiologie appliquée - Sciences de l'alimentation - Connaissances des milieux professionnels					/4

TS : très satisfaisant - S : satisfaisant - I : insuffisant - TI : très insuffisant

NOM du ou des professeur(s) et signature(s) :

NOM et entreprise du professionnel associé à l'évaluation :

Académie de NANCY - METZ
Etablissement scolaire

CAP Agent Polyvalent de Restauration
Session :

DISTRIBUTION

EVALUATION EN ENTREPRISE
EP2 : Mise en place de la distribution et service au client

NOM et prénom du candidat :

	CRITERES D'EVALUATION	TS	S	I	TI	Barème /20
C11 C12	Rechercher les informations demandées Traduire et interpréter un document technique (par ex : planning, relevé de température....)					/1
C21 C22	Organiser son travail dans le temps et dans l'espace S'adapter à l'équipe et au travail					/2
C36 C37 C39	Préparer la distribution, l'espace de vente et assurer la distribution des préparations alimentaires (en respectant les techniques, les règles d'hygiène, de sécurité,...) Assurer la vente Contribuer à la qualité des productions culinaires - Effectuer des relevés de températures - Et/ou auto- apprécier son travail					/6
C41	Mettre en valeur l'image de l'entreprise en maintenant des espaces propres et ordonnés					/2
C42	Accueillir, informer, conseiller et servir le client					/3
C43 Comportement professionnel	- Ponctualité/ Assiduité - Attitude avec l'équipe/et ou le client - Rythme de travail - Respect des consignes - Intérêt pour le travail Se situer dans l'organisation de l'entreprise					/2
Connaissances	Justifier les connaissances scientifiques et technologiques : - Les appareils/ les locaux - La prévention/la sécurité - L'entreprise - Les règles d'hygiène liées aux produits alimentaires					/4

TS : très satisfaisant - S : satisfaisant - I : insuffisant - TI : très insuffisant

NOM du tuteur et signature :

Date et Cachet de l'entreprise

NOM du professeur et signature :

Académie de NANCY - METZ
Etablissement scolaire :

CAP Agent Polyvalent de Restauration
Session :

DISTRIBUTION

EVALUATION EN CENTRE DE FORMATION
EP2 : Mise en place de la distribution et service au client

NOM et prénom du candidat :

	CRITERES D'EVALUATION	TS	S	I	TI	Barème /20
C11 C12	Rechercher les informations techniques (ex : planning de travail, nombre de rationnaires ...) Traduire et interpréter un document technique (par ex : fiche signalétique d'un appareil de distribution)					/1
C21	Porter une tenue professionnelle adaptée Organiser son travail dans le temps et dans l'espace					/4
C36 C39	Préparer la distribution, l'espace de vente et assurer la distribution des préparations alimentaires (en respectant les techniques, les règles d'hygiène, de sécurité,...) Contribuer à la qualité des productions culinaires : - Effectuer des relevés de températures, plats témoins - Et/ou auto- apprécier son travail					/8 /3
Savoirs associés	Justification orale relative aux aspects technologiques et scientifiques du référentiel: - Microbiologie appliquée - Sciences de l'alimentation - Connaissances des milieux professionnels					/4

TS : très satisfaisant - S : satisfaisant - I : insuffisant - TI : très insuffisant

NOM du ou des professeur(s) et signature(s) :

NOM et entreprise du professionnel associé à l'évaluation :

Académie de NANCY - METZ
Etablissement scolaire :

CAP Agent Polyvalent de Restauration
Session :

ENTRETIEN

EVALUATION EN ENTREPRISE
EP3 : Entretien de locaux, des matériels, des équipements

NOM et prénom du candidat :

	CRITERES D'EVALUATION	TS	S	I	TI	Barème /20
C11 C12	Rechercher les informations demandées (par les professeurs et par le tuteur) Traduire et interpréter les documents techniques (par ex : fiche de stock, mode d'emploi, protocole,....)					/1
C21 C22	Organiser son travail dans le temps et dans l'espace S'adapter à l'équipe et au travail					/3
C38 C39	Exécuter les tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie. Contribuer à la qualité : - Effectuer des mesures de contrôle - Et/ou auto- apprécier son travail					/8 /2
C41	Mettre en valeur l'image de l'entreprise en maintenant des espaces propres et ordonnés.					/1
C43 Comportement professionnel	Se situer dans l'organisation de l'entreprise : - Attitude avec l'équipe et/ou le client - Rythme de travail - Respect des consignes - Intérêt pour le travail					/5

TS : très satisfaisant - S : satisfaisant - I : insuffisant - TI : très insuffisant

NOM du tuteur et signature :

Date et Cachet de l'entreprise

NOM du professeur et signature :

Académie de NANCY - METZ
Etablissement scolaire :

CAP Agent Polyvalent de Restauration
Session :

ENTRETIEN

EVALUATION EN CENTRE DE FORMATION
EP3 : Entretien de locaux, des matériels, des équipements

NOM et prénom du candidat :

	CRITERES D'EVALUATION	TS	S	I	TI	Barème /20
C11 C12	Rechercher l'information technique (par ex : protocole, message oral) Traduire et interpréter les documents techniques (par ex : mode d'emploi, protocole,....)					/1
C21	Porter une tenue professionnelle adaptée Organiser son travail dans le temps et dans l'espace					/4
C38 C39	Exécuter les tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie. Contribuer à la qualité : - Effectuer des mesures de contrôle - Et/ou auto- apprécier son travail					/8 /3
Savoirs associés	Justification orale relative aux aspects technologiques et scientifiques du référentiel: - Connaissances des milieux professionnels (produits, matériels, prévention et sécurité) - Microbiologie appliquée					/4

TS : très satisfaisant - S : satisfaisant - I : insuffisant - TI : très insuffisant

NOM du ou des professeur(s) et signature(s) :

NOM et entreprise du professionnel associé à l'évaluation :